

[Apri il tuo Blog e comincia subito a guadagnare »](#)



Biscotti al cacao

Un biscotto semplice e goloso. Di facile realizzazione è perfetto anche per fare pasticciare i bimbi in cucina... I biscotti al cacao sono i preferiti dai più piccoli, ma anche i più grandi non disdegnano!...



Ingredienti

500 g farina bianca, 200 g burro, 275 g zucchero, 50 g cacao in polvere, 4 uova intere, 1 tuorlo aggiuntivo, vaniglia in polvere, scorza d'arancia grattugiata.

Difficoltà: 2/5

Reperibilità alimenti: 2/5

Tempo di realizzazione: 30 minuti + 1 ora di riposo

Tempo di cottura: 10 minuti

Preparazione

Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro. Nel mezzo mettete il burro ammorbidito e tutti gli altri ingredienti ad eccezione di un uovo e di 30 grammi di zucchero.



Lavorate rapidamente l'impasto e, quando sarà ben amalgamato, avvolgetelo in un tovagliolo o nella carta pellicola e mettetelo in frigorifero per un'ora.



Successivamente spianate la pasta a uno spessore di mezzo centimetro circa. Ricavatene tanti biscotti della forma voluta e, dopo averli allineati sulla placca del forno, imburrateli, spennellateli d'uovo e spolverizzateli di zucchero.





Passate in forno a 180° e, trascorsi più o meno 10 minuti, controllate con un assaggio la cottura. Sfornate, lasciate raffreddare e servite.

I biscotti eventualmente avanzati potranno essere conservati in una scatola di latta ben chiusa.